



BOISÉ

Boisé Absolu – N°6



Impacto sensorial

- Adición de notas de vainilla y aromas intensos de pastelería
- Aumento de la intensidad aromática
- Disminución de las notas vegetales
- Mayor volumen y estructura en boca

Uso

- Extracto natural para potenciar los aromas y la estructura en el paladar.
- Dosis recomendada: entre 1mL/L de bebida
- Integración instantánea
- Diluir a las dosis recomendadas
- Extracto natural concentrado, susceptible de formar precipitados sin alterar las propiedades organolépticas del producto

Características técnicas

Composición : Quercus sp. de origen francés

Textura : Líquida

Condicionamiento

Botellas de aluminio:

0.6L

Altura: 190mm Diámetro: 74mm

1.2L

Altura: 260mm Diámetro: 88mm

10L

Altura: 412mm

Diámetro: 220mm

Envases de mayor tamaño disponibles bajo pedido

Condiciones y tiempo de conservación

- Producto alimentario sensible a las condiciones de almacenamiento
- Conservar a temperatura ambiente (15°C - 25°C) en su envase original
- Puede utilizarse hasta 1 año si se almacena en las condiciones mencionadas

Reglamento y calidad

- Nombre técnico correcto: Extracto natural
- No contiene alcohol
- Contiene bisulfito de potasio (30 mg/L)
- Trazabilidad completa desde el origen de la madera hasta el lote final
- FDS, certificados de conformidad y de aptitud para el consumo humano previa solicitud
- Extracto natural de roble conforme al Reglamento (CE) nº 1334/2008, de 16 de diciembre de 2008, sobre los aromas y determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes utilizados en los alimentos o en su superficie
- Es responsabilidad del cliente asegurarse de que el uso de aromas naturales de roble cumple la normativa aplicable. El vendedor no se hace responsable de cualquier uso no conforme